

STG "latte fieno": facciamo il punto

L'autorizzazione ad effettuare i controlli per la STG "latte fieno" è certamente una delle **principali novità nel portafoglio servizi proposto da Bioagricert** a tutti i suoi clienti. Passati otto mesi dall'attivazione di questo nuovo schema regolamentato **possiamo già fare un primo punto della situazione con Salvatore Sergi, direttore tecnico del settore e il Sales Manager Alessandro Pulga.**

Quante sono le aziende/prodotti certificati con il marchio STG?

Il latte fieno è una SGT (Specialità Tradizionale Garantita) ancora molto giovane. È già molto diffuso in Austria, il Paese proponente che ha ideato il disciplinare con le regole di produzione che ora possono essere applicate in tutta l'Unione Europea.

Il MIPAAFT al momento censisce solo le SGT proposte dall'Italia (mozzarella, pizza Napoletana e Amatriciana tradizionale) pertanto non sono disponibili dati certi e ufficiali circa il numero delle aziende e dei prodotti certificati.

Nonostante siamo stati autorizzati ai controlli solo recentemente (agosto 2018) **gli allevamenti che hanno aderito alla certificazione Bioagricert per il latte fieno sono già tre: Società Agricola Biodinamica San Michele (LINK), Dalla Brea All. di montagna (LINK) e Società Agricola La Decima (LINK).** Tutti e tre gli allevamenti sono veneti e condotti già da diversi anni con metodo biologico. Ci attendiamo un significativo incremento nei prossimi anni. **La certificazione latte fieno è un ottimo strumento di valorizzazione degli allevamenti bio più virtuosi e coerenti con i principi ispiratori dell'agricoltura biologica.**

Lo scorso marzo anche le denominazioni "Latte fieno di pecora" e "Latte fieno di capra" sono state inserite nel registro delle Specialità tradizionali garantite dell'Unione Europea.

Stiamo ricevendo richieste anche da parte di produttori di latte di bufala che, però, al momento non rientra nel campo di applicazione del disciplinare europeo. Per questo **abbiamo iniziato a sensibilizzare il MiPAAFT** per incentivare l'avvio di un percorso che permetta di estendere l'applicazione di questo disciplinare e della relativa denominazione anche al "latte bufalino" che, evidentemente, non rientrava tra le priorità dei proponenti austriaci.

Ci sono dei dati di diffusione del latte fieno?

In Austria la produzione di latte fieno rappresenta il 15% della produzione totale e già nel 2004 è stato costituito un apposito consorzio che oggi conta circa ottomila produttori e 60 trasformatori.

Una notevole parte della produzione è certificata bio.

Il latte fieno sta incontrando ora un notevole interesse anche in Italia grazie al coinvolgimento di grandi marchi come (solo a titolo di esempio) Mila, Brimi e, nel settore bio, Alce Nero ed Ecor.

Anche da alcuni produttori di Grana Padano DOP stanno sperimentando questa opportunità proprio con l'obiettivo di valorizzare i vari tipi di foraggio del territorio dove si trova la stalla e rinunciare agli insilati che, invece, il disciplinare ammette.

Quali sono i controlli effettuati da Bioagricert?

I nostri tecnici effettuano periodiche ispezioni presso gli allevamenti certificati al fine di verificare che il latte sia effettivamente prodotto da vacche alimentate prevalentemente con fieno o erba fresca oltre che legumi e cereali. La produzione del latte fieno è accuratamente regolamentata da un disciplinare dell'Unione europea (LINK) che prevede il divieto di somministrazione agli animali di insilati (foraggi fermentati) e di mangimi OGM, ma soprattutto che la quota di fieno, paglia e pula (mangimi grossolani ricchi di fibra) mangiata ricopra almeno il 75 per cento della sostanza secca annua.

Una alimentazione, quindi, particolarmente equilibrata e rispettosa della fisiologia dell'animale.

Latte fieno e formaggi da bovine alimentate solo a fieno: una moda o prodotti destinati ad un'ampia diffusione?

Ritengo non sia solo una moda. **Il latte fieno ha ottime potenzialità correlate ad aspetti prettamente qualitativi:** in primo luogo, è più ricco di Omega 3 (grassi buoni) rispetto al latte convenzionale. Il divieto di insilato nell'alimentazione del bestiame impedisce la formazione di spore batteriche nel latte. Gli animali alimentati con latte fieno sono normalmente in buona salute e meno vulnerabili, con conseguente riduzione dell'uso di trattamenti veterinari.

La quantità di principi nutritivi (come riporta lo stesso disciplinare europeo) **è, normalmente, doppia rispetto al prodotto convenzionale e la carica batterica è bassa;** caratteristica che lo rende ideale anche per la caseificazione a latte crudo. Infatti, questo tipo di latte difficilmente contiene batteri indesiderati che potrebbero interferire con

la maturazione del formaggio; viene ridotto severamente anche il rischio di ottenere formaggi dal gusto poco gradevole.

Per info e costi

Alessandro Pulga

Client service&Sales Manager Bioagricert

alessandro.pulga@bioagricert.org